L'Atelier des GOURMANDS

OFFRE ENTREPRISES

« Conscient que la restauration est un point capital d'un événement d'entreprise, notre équipe met tout en œuvre pour sublimer ce moment clé tout en respectant vos impératifs (timing, discrétion, innovation, etc.) »

ZAC DU CARREAU DE LA MINE
Bâtiment A01
13590 MEYREUIL
06.62.91.91.18 / contact@l-atelierdesgourmands.com

Forte de son expérience dans la restauration et l'événementiel, Isabelle, responsable commerciale dédiée aux événements d'entreprises, vous accompagnera de l'idée de projet à sa réalisation.

Un travail d'accompagnement et de personnalisation de notre offre pour vous, une réelle relation client afin d'adapter chacun de vos projets en un événement unique.

Vous ne trouvez pas votre bonheur dans cette plaquette, contactez Isabelle pour une solution « clé en mains » et ses précieux conseils.

ZAC DU CARREAU DE LA MINE

Bâtiment A01

13590 MEYREUIL

06.23.38.18.40 / commercial@l-atelierdesgourmands.com

Forfait Journée d'Étude

À partir de 34,00 euros HT (hors service)

Vaisselle incluse: assiettes en porcelaine blanche, couverts inox brossé, serviettes en papier éco, 1 verre à eau et buffets nappés.

L'Atelier des GOURMANDS

L'ACCUEIL CAFÉ

Café Nespresso, thé et dosette de lait
Jus de fruits & Eaux minérales
Mini-viennoiseries (3 par personne)

LA PAUSE MATIN

Assortiment de biscuits secs
Café Nespresso, thé et dosette de lait
Jus de fruits & Eaux minérales

ou PAUSE MATIN SALÉE (supplément 3,50€)

Assortiment de fougasses « Maison »
Plateau de charcuterie et fromages
Café Nespresso, thé et dosette de lait
Jus de fruits & Eaux minérales

LE DÉJEUNER 3 PLATS À L'ASSIETTE

Houmous de fèves et saumon mariné aux herbes
OU Turbot en fine mousseline d'artichauts et bressaola
OU Tarte fine de légumes de saison et canard fumé

Le veau au sautoir, jus au thym
OU Suprême de pintadeau farci au foie gras
OU Dos de cabillaud rôti Niçoise

Tarte au citron meringuée et Yuzu
La barre « Dacquoise » caramel au beurre salé
Transparence « Tiramisu fruits rouges »

BOISSONS INCLUSES

Vin (1 bouteille pour 4 personnes), Eaux minérales, Café Nespresso et thé

Cocktail Gourmand 16 pièces

À partir de 21,00 euros HT (hors service)

11 pièces salées

LES CRÉATIONS DE L'ATELIER

Abricot moelleux au foie gras et mendiants
Blinis de saumon à l'aneth
L'arlequin au Banon
Moelleux salicorne, tomate confite et lotte fumée
Baba olive et tapenade
Speck comme un antipasti

L'INSTANT SNACKING

Tartare de bœuf, parmesan et roquette
Caillette « maison »
Navette « Pain Bagnat végétarien »
Assortiment de fougasses
Burger de rouget à l'encre de seiche

5 pièces sucrées

Cannelé à la vanille
Macaron chocolat
Financier aux agrumes
Dacquoise poire caramel au beurre salé
Notre « Rhum au baba »

L'Atelier des GOURMANDS

Cocktail Harmonie 20 pièces

À partir de 26,00 euros HT (hors service)

15 pièces salées

LES CRÉATIONS DE L'ATELIER

Wrap de canard façon Thaï
Rouget mariné au saté
Houmous de fèves
Verinne gambas, mangue et choux fleur
Moelleux de poivron au piment d'Espelette

L'INSTANT SNACKING

Navette de caille au curry
Maki de canard à l'orange
Navette « saumon mariné et brandade »
Rillette de poisson bleu
Le bœuf moutarde aux épices

NOS PIÈCES CHAUDES

Mousseline « volaille citron confit »
Croustillant de saumon au gingembre
Mini croque-monsieur aux morilles
Croquette de veau à l'estragon
Samoussa de canard à la coriandre

+ 5 pièces sucrées

Notre Paris Brest craquelin
Millefeuille fève de Tonka
Tartelette citron meringuée
Plaisir chocolat amandes
Crazy coffee

L'Atelier des GOURMANDS

Cocktail Elégance 22 pièces

À partir de 31,00 euros HT (hors service)

17 pièces salées

LES CRÉATIONS DE L'ATELIER

Transparence « saumon agrumes »
La « Tête de Moine » au crémeux de légumes
Le homard à la pèche
Verrine gambas « parfum d'Asie »
Foie gras de la mer

L'INSTANT SNACKING

Crémeux de petit pois, brousse et poutargue
Navette « speck et courgette grillée »
Caroline « Royale de foie gras de canard »
Wrap « thon et sésame noir »
Briochette légumes coco
Fougasse aux olives et anchois marinés

NOS PIÈCES CHAUDES

Mini croque à la truffe
Crémeux d'Amandine, chorizo et noisette
Tatin de légumes confits à la sariette
Tarte fine aux St-Jacques
Daurade snackée Gremolata
Saucisson brioché « Maison »

+ 5 pièces sucrées

Tartelette Banoffee
Moelleux à la pistache
« Religieuse» passion framboise
Pavlova vanille de Madagascar
Tiramisu Speculoos

L'Atelier des GOURMANDS

Le Buffet Froid

À partir de 24,00 euros HT (hors service)

Minimum 12 personnes

LE SALÉ

Crémeux d'asperges, petits pois et amandes
Salade de légumes grillés façon Antipasti
Salade de gambas aux agrumes
Turbot en fine mousseline d'artichauts comme une Barigoule
Taboulé de Freekeh aux herbes

Paniers de légumes croquants: tapenade et anchoïade

Nos caillettes et fougasses « Maison »

LE SUCRÉ

Saint-Honoré pistache & framboise
Entremet chocolat & amandes

Vaisselle incluse: assiettes en porcelaine blanche, couverts inox brossé, serviettes en papier éco, 1 verre à eau et buffets nappés.

L'Atelier des GOURMANDS

Le Buffet Froid & Chaud

À partir de 28,00 euros HT (hors service)

Minimum 12 personnes

LE COIN FROID

Pressé de volaille et foie gras, crémeux d'asperges et petits pois
Salade de légumes grillés façon Antipasti
Salade de gambas aux agrumes

Paniers de légumes croquants: tapenade et anchoïade

LE COIN CHAUD

Epaule d'agneau de Sisteron confite aux épices douces et semoule
Dos de lieu poché au vin blanc de Bandol, légumes de saison

Plateaux de fromages

LES DOUCEURS

Eleganzia chocolat & fruits rouges
Plaisir Vanille de Madagascar

Vaisselle incluse: assiettes en porcelaine blanche, couverts inox brossé, serviettes en papier éco, 1 verre à eau chaffing dish et buffets nappés.

L'Atelier des GOURMANDS

NOS ATELIERS SALÉS

Le concept: le chef travaille un produit/thème choisi devant vos invités sous forme d'animation. Chaque atelier correspond à environ 3 pièces par personne.

Le foie gras: terrine, au torchon, macarons, assortiments de pains et confitures, fleur de sel et poivre

Parfum d'Asie: rouleaux de printemps, makis, sushis, nems et samoussas…

Le saumon en déclinaison: en gravelax, fumé, pains norvégiens, tsatsiki, blinis…

Jambon cru à la découpe: espagnol ou italien, en brochettes, tartines et accompagnements

Plancha de la mer: gambas, seiches, calamars, poissons…

Plancha de viandes: volaille, veau, bœuf, canard…

Plancha mixte: volaille, gambas, bœuf, veau, seiches…

Tomato's bar & Mozzarellas: tomates anciennes (gaspacho, tartare), Di Bufala, Scarmoza…

Les Burgers de l'Atelier: burgers faits à la commande selon vos goûts

« À la pêche aux moules »: moules/frites revisitées

Notre terroir: assortiment de terrines, caillettes, saucissons briochés « FAITS MAISON »

Croustill's Bar: Millefeuille d'asperges, Chips de Vitelottes et Saint-Jacques, Croustillant pain fruitier et charcuteries, comme une raviole frite de gambas…

À partir de 7,50€ HT par personne
(minimum 30 personnes)

L'Atelier des GOURMANDS

NOS ATELIERS SUCRÉS

Le concept: le chef travaille un produit/thème choisi devant vos invités sous forme d'animation.

Fontaine chocolat: chocolat Guayaquil, assortiment de brochettes gourmandes et fruitées, biscuits secs

Macarons multicolores

Crêpes et gaufres: assortiments de garnitures et sauces à la demande

Sorbets et glaces en transparence glacée

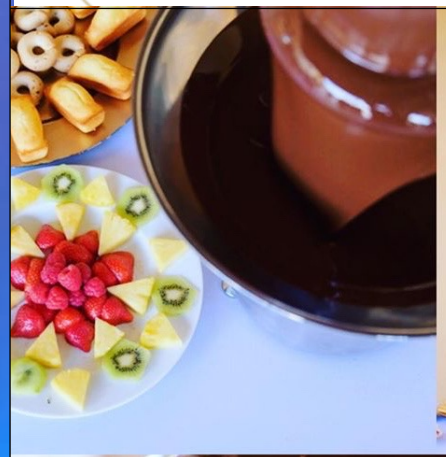
Candy Bar: bonbons et gourmandises sucrées

« 5 fruits et légumes par jour »: assortiment de fruits en brochettes, smoothies, en corbeilles

Cupcake: mini cupcakes variés classiques et vegan

À partir de 4,00€ HT par personne
(minimum 30 personnes)

L'Atelier des GOURMANDS



Option Service

Nombre de participants	de 12 à 25 (1 serveur)	De 26 à 50 (2 serveurs)	De 51 à 75 (3 serveurs)	De 76 à 100 (4 serveurs)	+ de 100 (5 serveurs et plus)
Supplément service par participant*	À partir de 12,50€ HT	À partir de 12,00€ HT	À partir de 09,00€ HT	À partir de 08,00€ HT	A partir de 07,50€ HT

*Service prévu pour une vacation de 5heures (horaires définies au préalable avec le client) et incluant la livraison, la mise en place, le service et le débarrassage en fin de prestation.

Heure(s) supplémentaire(s): 30€ HT par heure et par serveur. Une heure entamée est une heure dûe.

Le personnel de service porte une tenue conforme aux exigences de L'Atelier des Gourmands (chaussures noires, pantalon noir, chemise blanche et tablier traiteur OU polo noir traiteur ainsi qu'une cravate) OU selon les spécificités demandées par le client.

Les Boissons

Forfait softs	1,80€ ht/pers.
Forfait eaux minérales (Evian et Badoit)	1,50€ ht/pers.
Forfait eaux minérales de Meyreuil « 808 »	2,30€ ht/pers.
Forfait vin de la région (1 bouteille pour 4 personnes)	3,50€ ht/pers.
Forfait vin blanc AOC Chablis (1 bouteille pour 4 personnes)	4,00€ ht/pers.
Forfait Coupe de Champagne	4,00€ ht/pers.
Forfait Champagne Brut Naturel « Riboulot Signature » sans sucre ajouté (1 bouteille pour 6 personnes)	6,50€ ht/pers.
Forfait café Nespresso et thé (mise à disposition machine Nespresso Zenius)	2,40€ ht/pers.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; à consommer avec modération. »

L'Atelier des
GOURMANDS